

Skrzydełka barbecue (BBQ)



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

MARYNATA

olej	2 łyżki
ocet balsamiczny	4 łyżki
musztarda dijon	1 łyżka
ketchup	4 łyżki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
miód	1 łyżka
sos sojowy	2 łyżki
whisky	50 ml
czosnek	2 ząbki
tabasco	1/2 łyżeczki

Dodatkowo

skrzydełka kurczaka	1,5 kg
---------------------	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek posiekać. Wszystkie składniki marynaty wymieszać. Skrzydełka umyć, osuszyć, odciąć lotki (końcówka skrzydełka). Włożyć do marynaty na min. 12 godzin. Wyciągnąć z marynaty i grillować po 10-15 min. z każdej strony. Smacznego!

- KROK 2 Skrzydełka umyć, osuszyć, odciąć lotki (końcówka skrzydełka). Włożyć do marynaty na min. 12 godzin.
- KROK 3 Wyciągnąć z marynaty i grillować po 10-15 min. z każdej strony.
Smacznego!